



FORMAPEP

DIRIGER UNE STRUCTURE

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie, mises en pratique, exercices et études de cas

TYPES D'ÉVALUATION

- Bilan oral avec le formateur
- Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence
- Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires
- Travailler en cuisine collective

Avoir suivi le module 1 « Mise en oeuvre de la Sécurité Alimentaire en cuisine - HACCP, niveau 1 »

MODALITÉS



1 JOUR : soit 7 heures

INTRA : toutes nos formations peuvent être organisées sur site sur simple demande de devis via l'adresse mail formapep@peplorest.org

Individuel : Préinscription sur www.formapep.org (une date de session vous sera confirmée dès 6 inscriptions - une information vous sera envoyée au minimum 1 mois avant le démarrage)



TARIFS : sur devis

INTRA - MISE EN OEUVRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) EN CUISINE - HACCP

Niveau 2

OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Approfondir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Se mettre en conformité légale de mettre en œuvre un PMS dans sa structure
- Apporter une méthode et des outils permettant d'élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection

CONTENU

- Le PMS, c'est quoi ?
- Appliquer le PMS au sein de sa structure
- Connaître les facteurs à risque alimentaire
- Mettre en œuvre les moyens pour établir le PMS
- Appliquer les 7 principes : analyser les dangers, déterminer les CCPs, fixer les limites critiques, établir des actions de surveillance, établir des actions correctives, vérification, enregistrement



INTERVENTION

Brigitte GRETKE

Formatrice Consultante
Formatrice / Auditrice en Management de l'Hygiène Alimentaire en restauration